

BAB V

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry. AOAC Intl., Washington D.C.
- Beal, C., J. Skokanova, E. Latrille, N. Martin, dan G. Corrieu. 1999. *Combined Effect of Culture Condition and Storage Time on Acidification and Viscosity of Stirred Yogurt*. Journal Dairy Science, 82: 673-681.
- Beijerinck. 1901. *Lactobacillus*. <http://www.rajman.co.cc/2010/01/mikroba-bag-ii.html>.
- Buchanan, R. E. dan N. E. Gibbons. 1974. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology 8th edition*. USA: The Williams and Wilkins Company.
- Buckle, et al., 1988. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Cartney, M. M. 1997. *Enzymes Probiotics and Antioksidan*. New York: Mediterranean Synergy TM. Awareness Corporation.USA.
- Con, A. H., S. Cakmakci, A. Caglar, dan H. Y. Gokalp. 1995. *Effects of Different Fruit and Storage Periods on Microbiological Qualities of Fruit flavored Yogurt Produced in Turkey*. J.Food Production Vol. 59, No 4. 402-406.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Desmazeaud, M. 1996. Lactic Acid Bacteria in Food: Use and Safety. *Cahiers Agricultures*. 5 (5), 331-342.
- Elisabeth, D. A. A. 2003. *Pembuatan Yogurt Sinbiotik dengan Menggunakan Kultur Campuran: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus casei strain shirota, dan Bifidobacterium breve*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Fardiaz, S. 1987. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Firmansyah, M. 2009. *Lactobacillus casei*. http://putihjauku.blogspot.com/2009_03_01_archive.html.
- Holt, J. C., Bergey, D. H. 1994. *Bergey's Manual of Determinative Bacteriology*, 9th ed. Baltimore: Williams & Walkins.
- Kneifel, W., F. Ulberth, F. Erhard, dan Jaros. 1993. Microflora and Acidification Properties of Yogurt-related Products Fermented with Commercially Available Starter Cultures. *Internasional Journal Food Microbiology*, 18: 179-189.
- Koswara, S. 2006. *Tepung Santan, Suatu Alternatif Pengawetan*. <http://www.ebookpangan.com/tepung/santan.pdf> (23 September 2006).
- Margawani, K. R. 1995. *Lactobacillus casei Galur Shirota (Bakteri Yakult), Peranannya Dalam Kesehatan Manusia*. *Bul. Tek. dan Industri Pangan*. 6(2): 93-99.
- Mujiono, A. Diptasari, dan R. Ekafitri. 2008. *Pengembangan Cocogurt Probiotik sebagai Inovasi Pangan Fungsional Indigenous Kaya Medium Chain Triglyceride*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Napitupulu N. R., A. Kanti, T. Yulinery, R. Hardiningsih, dan Julistiono, H. 1997. *DNA Plasmid Lactobacillus Asal Makanan Fermentasi Tradisional yang Berpotensi dalam Pengembangan Sistem Inang Vektor untuk Bioteknologi Pangan*. *Jurnal Mikrobiologi Tropis*, 1: 91-96.
- Palungkun, 1993. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Peterson, M. S. dan A. H. Johnson. 1978. *Encyclopedia of Food Science*. The AVI Publishing company Inc., Westport, Connecticut.
- Rahman, A. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Shortt, C. 1999. *The Probiotic Century: Historical and Current Perspectives*. Review on Trend Food Science and Technology 10: 411-417.

Tamime, A.Y., dan R. K. Robinson. 1989. *Yogurt Science and Technology*. London: Pergamon Press.